اچاری گوشت

تیاری کا وقت : 15 منٹ

پکانے کا وقت : 1 گھنٹہ

افراد کے لیے : 4

اجزاء

بکرے کا گوشت آدھا کلو

لیموں چار عدد

کڑی پتے چند عدد

ثابت لال مرچیں دس عدد

پیاز تین عدد (باریک کٹی ہوئی)

لہسن آٹھ جوئے (باریک کٹے ہوئے)

دہی آدھی پیالی (پھینٹی ہوئی)

ادرک ایک کھانے کا چمچ (باریک کٹی ہوئی)

ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ

سونف ایک چائے کا چمچ

کلونجی ایک چائے کا چمچ

ہلدی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

نمک حسبِ ذائقہ

تیل ایک پیالی

مرچوں کے لئے:

بڑی ہری مرچیں چھ عدد

ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ

ثابت سونف ایک چائے کا چمچ

رائی ایک چائے کا چمچ

ثابت دھنیا آدھا کھانے کا چمچ

املی کا گودا دو کھانے کے چمچ

ترکیب

دیگچی میں تیل گرم کرکے پیاز تلیں اور کاغذ پر نکال کر خستہ کرلیں۔

اسی دیگچی میں گوشت، ہلدی اور نمک ڈال کر پانی خشک کرلیں۔

اس میں ادرک، لہسن، دھنیا، سونف اور ایک پیالی گرم پانی ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔

اس میں ثابت لال مرچ اور دہی ڈال کر تھوڑی دیر بھوننے کے بعد لیموں نچوڑ لیں۔

زیرہ، سونف، رائی اور دھنیا توے پر بھون (Roast) کر پیس (Grind) لیں۔

اس میں نمک اور املی کا گودا ملائیں اور ہری مرچوں میں بھرلیں۔

مصالحہ بھری ہری مرچوں کو تَل کر دیگچی میں ڈالیں۔

کڑی پتے اور کلونجی ڈال کر دَم پر رکھ دیں۔

03466293728
03009382322